

京市社會局、對於

☆

☆

☆

客曹博士善

今有李慈康

落花

我應該怎樣說

(F)

敬

范介克先生復冰君書文

寺新置

的 通 都

匈牙利姑娘

(八)

羞怯

當我進醫院的時候，一切登記手續做完了。有三二十來歲的女看護，領我入一間小室，叫我脫衫。我把大衣脫下了。他說還要。我把脫上衣了。他說還要。我便脫外衣了。他連說兩句還要還要。我便脫內褲了。我面面相覷。我面面相覷了。怎麼一個男子能够在那裏脫得赤條條。對着老婆還不能。何況對着一個少嫩的呢。但是他催得很急。他一樣。生平還以為自己胆子很大。到那機關槍掃來還可以衝鋒。怎知到那時候。動也不敢動。他發第四次命令。我便兩手把褲頭抽得緊緊。可是他硬扯脫了。還順手打我的屁股一下。我登時雙手遮羞着眼。但他吃吃的笑。你這雙手真是頑皮。你不快快的把我除去。我便再打你的屁股一下。我沒法子。祇有從命。原來一個病人進院的時候。都要除淨衫褲。臥在大盤。洗得

覺先聲之『粉面十三郎』
(五)

覺先聲之隱憂將廢戲院也，其夜夜翻閱之「粉面十三郎」當劇總員支配之廣告，本擬以葉弗弗爾演閣守將之田悅春，謝麗儀飾月中樓妓之竊嬌女，然著者前過中和報館，李秋萍先生語余，謝麗儀以某重故，中途毀約，將不再與謝麗儀先合作，其補正印秋花之圖者，則鳴放懷越南萬新報粵之戲園園主。然謝去而爾來，固非偶乎覺先聲臺柱之時輕重者歟也。昨過普慶戲院前，則謝麗儀隱閣二伶之墨字「粉面十三郎」，高墨門牆，煥然事新，竊竊疑之。其謝麗儀之未去覺先聲耶？抑謝麗儀隱閣二伶已歸覺先聲耶？適中余辭，賸位者之西蓋粉十三郎，被飾月中樓妓之竊嬌女，尚處懸未沾，又為秋萍要余之「粉面十三郎」，而余就坐之中堂女者，不特與謝麗儀偕之面目全非，即像竊麗儀之色亦非弗甫，斯蓋新自南洋試戲之李璣秋也，藝疎聲微，技至平庸，倚月撐台，臨風搖旖，琵琶一曲，格格無聲，螺之惡習也，輒所不取，幸其在港劇院演戲，顧客又多为領班樁柱之薛覺先而來，故不生如何之粉飾問題，若易進而演廣神驚戲，當顯明星如是之召綏來而索回座價之叫聲行爲，必驚聲院門，而風潮澎湃矣。覺先聲又將何以善其後乎？夫林坤山非不能唱也，何以帥聲點點，邪鄭交鋒，一句之曲，飲口不啖，葉弗弗爾之富劇，非是其草率也。然坤山服飾之不講求，殆比薛覺先尤甚焉，交鋒則損甲而不弁冑也，是豈元戎之禮制乎？握手則華簪其錦袍也，是豈俘虜之服色乎？而坤山之表裘箱底，未免過於急遽也。李璣秋之飾歌妓也，當穿服而不麗服，是箱底之濫遊也，其失也儉。林坤山之飾俘虜也，不當麗服而麗服，是箱底之華靡也，其失也儉。夫也奢，儉與奢，殆兩南之，然而黠秋不惟服飾之失於儉也，而歌工尤失於奢，儉焉，服飾之儉，麗而都之，事至易易，金錢之救濟則達矣，是可借貸而獲之者也，亦謂之客觀的，若夫歌工之儉，則主觀的之造詣也，可借貸而獲之者也，非金錢之可得救濟之者也，則是文而潤之，辭而諧之，事至不易易也。魯論曰：「爲仁由己，而由人乎哉！」孟子曰：「舜人也，我亦人也，有爲者若若是而已矣。」

• 黠秋勉乎哉！

乾淨淨。穿上醫院的白汗衫。才能進病。但是有些時候很惡。感冒風濕。兇狠狠。

室的。那一回給他嚇得太利害了。還算女人好志氣。胆子大呵。那些有壽婦不但服侍病人。且作也是他釀成。病人死了。他們還要同他脫衫褲。用白被單把他裝成一箇餅的樣子。便那些男工來扛去。我看他們裏托死屍的時候。像同小孩子玩耍一樣。笑容可掬。談東說西。幾乎不知自己所弄的是死屍。好利害呵。所以我常請女人做了兩年看護。他的胆子便比男子的更大。其餘都可以講甚麼都可以做了。肥婆三雖然很滑稽。地罵人。鬼也怕他。有一天我對他說。肥婆三。你感風凜凜。真可以抵尼尼姆咧。(法語叫將軍)肥婆三雖然微笑不答。但是心裏好像答我道。『是的。倘若俄羅斯幫助我無數的金錢。無數的軍械。及一兩打參謀。那麼。我也可以做總司令呀。』第二天探病的時刻到了。肥婆三遠遠望着我做微些動作。閉了幾閉眼。我有些古怪了。果然他閉閉了眼睛。我秒鐘。西歷歲就到了。

酸
鹼

1

庖師家中。有醃二十七種。兩日不食。吾輩騎士。渾身酸氣。處處與人以可憎。酸生飽背酸味。酸之經酸既久。故於酸學研究有素。酸之知識。自是益富。雖未嘗以酸爲苦。而家中所藏。以備不時之需者。或當不亞於庖師。有時出以供客。輒欲自辱其吾。當時過擾此酸人也。故不自閤。以公當世。語云。分甘同味。吾則以饒徧皆世人。俾其認酸生不貧也。

醃醬 陶製。大小不拘。頸有槽如磨齒。閘中著水。加薑時。半侵入水中。所以以酸空氣侵入。亦便於啓蓋。貯酸味時。須先添淨。拭乾之。此料理醃醬之重要手續也。

酸羊 以冷飯置竈中。加羊屎或糞。注水滿竈槽。加蓋後。切不可隨時啓視。七日酵發。羊途滋生。至不可以計數。俟飯盡棄。可煮食。參以魚蟹等肉。加辣蓼或香花草。紫蘇花椒葉均可。煮至水候純到。即可食。味香美無比。羊。即微醃也。

酸肉 以豕肉切成塊片。用蟹眼水洗淨。鑊於當風處。俟水乾。用灌鹽搗油汾酒白糊拌勻。漬肉。先以炒米粉鋪盤底。置肉若干枚。爲數下附。以次間一層粉。一層肉。隨既實。照上法加蓋注水。七日可蒔食。味帶微酸。香美絕倫。極能引飯。

酸魚 製法同上。

白花草 爲種野草。生於荒墟及磚隙。長三四寸。葉細。生白色之花。桂林最多採。蘇淨。曬半日。以粥汁拌之。揉勻。實鍋中。七日可食之。味香奇可口。多。羅蔔酸 爲吾鄉特產。以蘿蔔葉曬二三日。乾後。用糯米煮粥。取汁拌勻。力攪之。揅作團餅。實鍋中。三星期可食。愈久愈好。食時。切細。以清水澆之。其水仍留。俟澄清。即去其濁滓。取清者和蘿蔔同煮。火候愈老愈佳。惟必須多量豬肉。及魚雞等肉同煮。味益佳。此菜歲食一二次。可免喉症。

蘇菜酸 製法畧與蘿蔔酸。同吾鄉以蔴十二月炒多製此菜。

蕨苗 製法亦同上。

酸筍 以生筍切片。漬米汁。一晝夜可食。作雞蛋湯最佳。又有以筍尖成塊。漬酸筍。藏之多年。炒牛肉。乾加筍許少許。味奇美。吾鄉有藏之至五六十老者。其汁澄黃。作金色。可已瘕症。

此外尚有獐椒蒜頭豆角刀豆蘿蔔木瓜之類。臨時令者醋漬。入酸醃多用糟。

地段四十六號八百
等用租價均極相宜
記租務處

一樓生記分處

荷蘭上環
道活

昌桂
王醫北
洲冠洪
症品叔
請人昆血
知元

九毒白
毒和
喉症
一四一八
醫官防提